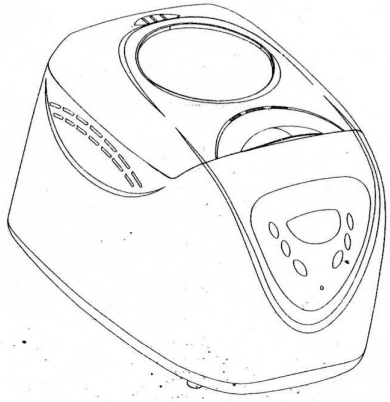
TOP HOUSE

MAQUINA DE HACER PAN

MANUAL DE INSTRUCCIONES



MODELO: XBM1538

Lea este cuadernillo antes de utilizar la máquina de hacer pan y consérvelo para futuras referencias

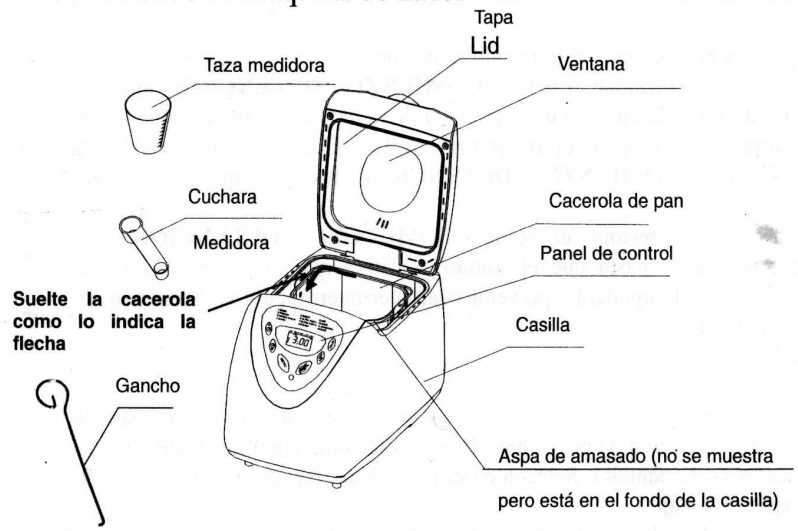
INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Antes de utilizar un dispositivo eléctrico, siempre debe seguir las siguientes precauciones básicas:

1. Lea todas las instrucciones de uso.
2. Antes de utilizar verifique que el voltaje del tomacorriente de coincida con la clasificación marcada en la placa del artefacto.
3. No opera ningún artefacto con el cable o el enchufe dañado o luego que el artefacto funciona defectuosamente, o se cae o está dañado en cualquier manera. Lleve el artefacto a su central de servicio autorizada más cercana para una examen, reparación o ajuste eléctrico o mecánico
4. No toque las superficies calientes. Utilice una agarradera o manija.
5. Para evitar un shock eléctrico, no sumerja el artefacto o el cable de poder en el agua o cualquier otro líquido.
6. Desenchufe el artefacto desde el tomacorriente cuando no lo está usando, antes de quitar las partes o limpiarlo
7. Asegúrese de que el cable de poder no toque las superficies calientes del artefacto o bordes de la mesa
8. El uso de accesorios los cuales no son recomendados por el fabricante, pueden causar daños personales o dañar el equipo.
9. Es necesaria una supervisión cercana cuando su artefacto es utilizado cerca de un niño.
10. No coloque el artefacto cerca de una fuente de calor o cerca del fuego para prevenir daños
11. No toque ninguna parte en movimiento o giratoria de la máquina cuando está horneando
12. Nunca encienda el artefacto sin colocar los ingredientes dentro de la cacerola
13. Nunca golpee la cacerola sobre la superficie o bordes para quitarla, esto puede dañarla
14. Hojas metálicas u otro tipo de material no deben ser ubicados dentro de la máquina de hacer pan, esto puede incrementar el riesgo de fuego o cortocircuitos
15. Nunca cubra la máquina de hacer pan con un paño y otro tipo de material, el calor y el vapor deben poder salir libremente. Si es cubierta, puede llegar a causar fuego, o entrar en contacto con materiales combustibles
16. No opere este artefacto para otros objetivos que el predeterminado
17. No lo utilice al aire libre
18. Guarde este cuadernillo para futuras referencias

Solo para uso doméstico

Conociendo su máquina de hacer pan



Introducción a las Funciones

Esto indica el programa que ha elegido

El tiempo de operación por cada programa

Luz indicadora

DESPUÉS DEL ENCENDIDO

Tan pronto la máquina de hacer pan es encendida se oirá un ruido y aparecerá en la pantalla "3:00" luego de un corto tiempo. Pero los puntos entre el "3" y el "00" no se encenderán intermitentemente constantemente. La flecha apunta a **2.0LB** y **MEDIO.** Esto es la determinación de fallas.

COMIENZO/ DETENCIÓN

Para comenzar o detener el programa de horneado seleccionado.
Para comenzar el programa, presione el botón "**COMIENZO / DETENCIÓN**" una vez. Se oirá un corto sonido y los dos puntos en la pantalla de tiempo comenzarán a parpadear y la **Luz Indicadora** se encenderá, el programa empezó. Cualquier otro botón está inactivo excepto el botón **"COMIENZO / DETENCIÓN"** luego de que el programa empezó
Para detener el programa, presione el botón **"COMIENZO / DETENCIÓN"** por aproximadamente 3 segundos hasta que el sonido confirme que el programa ha sido detenido. Esta característica lo ayudará a prevenir cualquier interrupción sin intención del programa que esté operando

MENÚ

Esto se usa para determinar diferentes programas. Cada tiempo está ajustado (acompañado por un corto sonido) a la variación de programas. Presione el botón continuamente y los 12 menús serán expuestos en la pantalla. Seleccione el programa deseado. Las funciones de los 12 menús se explican debajo.

1. **Básico**: amasado, levado y horneado con un largo tiempo de levado. También puede agregar ingredientes para mejor sabor
2. **Francés:** amasado, levado y horneado con un largo tiempo de levado. Este tipo de pan en este menú usualmente posee una costra crocante y una textura ligera
3. **Trigo integral**: amasado, levado y horneado del pan integral. Esta configuración posee un largo tiempo de precalentado que permite que el grano se remoje con el agua y se expanda. No se recomienda utilizar la función de retraso como ésta, puede producir resultados pobres.
4. **Rápido**: amasado, levado y horneado de la barra de pan con soda para hornear o polvo para hornear. El pan horneado en esta configuración usualmente es más chico con una textura densa
5. **Dulce**: amasado, levado y horneado del pan dulce. Para cocinar aperitivos y pan dulce
6. **Ultra rápido – I**: amasado, levado y horneado de una barra de pan de 680 gr. en un corto período de tiempo. Usualmente el pan es más pequeño y carrasposo que el que se hace en el programa **Rápido**
7. **Ultra rápido –II**: igual que arriba, pero aplicable para 900gr. barra de pan,
8. **Masa**: amasado y levado pero sin hornear. Quite la masa y fórmela para realizar panecillos, pizzas, etc.
9. **Mermeladas**: para realizar compotas y mermeladas.
10. **Torta**: amasado, levado y horneado, el levado con soda o polvo para hornear
11. **Sándwich**: levado y horneado de sándwich. Para hornearlo con una textura liviana del pan con una costra delgada
12. **Horneado**: solo para horneado, sin amasado o levado. También utilizado para incrementar el tiempo de horneado de la configuración seleccionada

COLOR

Con este botón usted puede seleccionar el color de la costra en **LIGERO**, **MEDIO** u **OSCURO**. Presione este botón para seleccionar el color deseado

DIMENSIÓN DE LA BARRA DE PAN

Presione este botón para seleccionar la dimensión del pan. Por favor note que el tiempo total de operación puede variar con las diferentes dimensiones de la barra de pan

RETRASO (+TIEMPO o - TIEMPO)

Si usted quiere que el artefacto no empiece a trabajar inmediatamente, usted puede utilizar este botón para retrasar el tiempo.

Usted debe decidir cuanto tiempo antes de que su pan esté listo presionando o . Por favor note que el tiempo de retraso debe incluir el tiempo de cocción del programa elegido. Esto es, que al completarse el tiempo de retraso, el pan caliente puede ser servido. Como primera instancia debe seleccionar el programa y los grados de horneado, luego presione o para incrementar el tiempo de retraso de 10 minutos. El máximo de retraso es de 13 horas.
Ejemplo: ahora son las 8:30 p.m. y a usted le gustaría que su pan esté listo a la mañana siguiente a las 7 en punto, en 10 horas y 30 minutos. Seleccione su menú, color, dimensión de la barra de pan y luego presione o para agregar el tiempo hasta que en la pantalla aparezca 10:30 luego presione el botón **COMIENZO/DETENCIÓN** para activar este tiempo del programa retraso. Usted puede ver los dos puntos parpadeando y en la pantalla la cuenta regresiva para mostrar el tiempo restante. Usted obtendrá el pan fresco a las 7:00 de la mañana. Si usted no quiere sacar el pan inmediatamente, el tiempo en el que se mantiene caliente es de una hora
Nota: para el tiempo de retraso, no utilice ningún ingrediente deteriorable como ser huevos, leche fresca, frutas, cebolla, etc.

MANTENER CALIENTE

El pan puede mantenerse caliente automáticamente durante 60 minutos luego del horneado. Si usted quiere sacar el pan, apague el programa con el botón **COMIENZO/ DETENCIÓN**.

MEMORIA

Si el abastecimiento de energía es interrumpido durante la realización del pan, el proceso de realizado del pan continuará automáticamente dentro de 15 minutos incluso sin apretar el botón **COMIENZO / DETENCIÓN**. Si el tiempo de interrupción excede los 15 minutos, la memoria no se mantiene y la máquina de pan debe ser reiniciada, pero en caso que la energía se interrumpa en la fase de amasado, usted puede presionar **COMIENZO / DETENCIÓN** directamente para continuar el

programa desde el principio.

AMBIENTE

La máquina puede trabajar en un extenso rango de temperaturas, pero puede variar el tamaño del pan entre una habitación caliente y una fría. Nosotros sugerimos que la temperatura del ambiente debe ser entre los 15ºC y 34ºC

PANTALLA DE ADVERTENCIAS:

1、Si la pantalla muestra **"H:HH"** después de que el programa ha empezado, (ver siguiente figura 1) la temperatura adentro todavía está muy alta. Luego que el programa se ha detenido. Abra la tapa y deje que la máquina se enfríe de 10 a 20 minutos.

2、Si la pantalla muestra "**E:EE**" después de que usted presionó el botón **COMIENZO / DETENCIÓN,** (ver debajo figura 2) el sensor de temperatura está desconectado, por favor haga verificar cuidadosamente el sensor por personal Autorizado

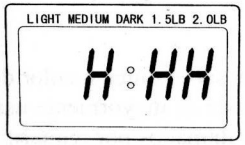


Figura 1

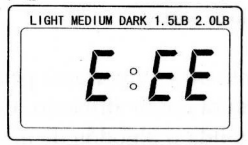


Figura 2

. Para el primer uso

1、Por favor verifique que las partes y accesorios están completos y libres de daños

2、Limpie todas las partes acorde a la carta en la sección "**Limpiado y Mantenimiento**"

3、Configure la máquina en el modo horneado y hornee con la cacerola vacía por 10 minutos aproximadamente. Luego deje enfriar y límpiela una vez más.

4、Seque las partes completamente y ensamble de nuevo, el artefacto está listo para ser utilizado

Como realizar pan

1. Coloque la cacerola en posición, luego gire en sentido de las agujas del reloj hasta que haga un clic en la posición correcta. Fije las aspas de amasado sobre el eje. Gire el amasador hasta que haga clic en el lugar. Es recomendable que rellene los huecos con margarina resistente al calor antes de colocar el amasador, esto previene que la masa se pegue debajo del amasador y que éste pueda ser quitado del pan fácilmente
2. Coloque los ingredientes dentro de la cacerola. Por favor mantenga el orden antes mencionado en la receta. Usualmente el agua o la sustancia líquida debe ser colocada primero, luego agregue el azúcar, sal y harina, siempre agregue la levadura o el polvo para hornear por último. En caso de una masa pesada con una porción de harina integral o centeno, aconsejamos que revierta el orden de los ingredientes. Ej.: para llenar, primero coloque la levadura seca y la harina, y finalmente los líquidos para conseguir un mejor amasado.
3. Con los dedos realice una pequeña sangría en uno de los lados de la harina. Agregue la levadura en esa sangría, asegúrese que no tome contacto con los líquidos o la sal
4. Cierre la tapa amablemente y enchufe el cable de poder dentro del tomacorriente
5. Presione el botón Menú hasta que el programa deseado sea seleccionado
6. Presione el botón **COLOR** para seleccionar el color de costra deseado
7. Presione el botón **DIMENSIÓN DE BARRA DE PAN** para seleccionar la dimensión deseada (680gr. o 900gr.)
8. Configure el tiempo de retraso presionando los botones " " o " ". Este paso puede ser salteado si usted desea que su máquina de pan comience a trabajar inmediatamente
9. Presione el botón **COMIENZO / DETENCIÓN** para que comience a trabajar
10. Para los programas de **BÁSICO, FRANCÉS, TRIGO INTEGRAL, DULCE, SÁNDWICH,** un largo sonido se oirá durante la operación. Esto es para avisar que agregue los ingredientes. Abra la tapa y coloque algunos ingredientes. Es posible que el vapor se escape a través de las ranuras de respiración en la tapa durante el horneado. Esto es normal.
11. Una vez que el proceso ha sido completado 10 sonidos se escucharán. Usted puede presionar el botón **COMIENZO / DETENCIÓN** por aproximadamente 3-5 segundos para detener el proceso y sacar el pan. Abra la cubierta y agarre firmemente la manija de la cacerola; gírela en sentido contrario de las agujas del reloj y amablemente jale la cacerola en línea recta hacia arriba y sáquela de la máquina
12. Utilice una espátula antiadherente para despegar suavemente los bordes del pan de la cacerola

Precaución: la cacerola puede estar muy caliente. Siempre manipúlela con cuidado y utilice manoplas para horno

13. Coloque la cacerola boca abajo en una superficie limpia y amablemente sacúdala hasta que el pan caiga
14. Quite cuidadosamente el pan de la cacerola y deje enfriar durante 20 minutos aproximadamente antes de cortarle
15. Si usted no está en la habitación o no ha presionado el botón **COMIENZO / DETENCIÓN** al final de la operación, el pan permanecerá caliente automáticamente por 1 hora
16. Cuando no utiliza la máquina, desenchúfela

Nota: Antes de cortar la barra de pan, utilice un tenedor para remover las aspas de amasado escondidas en el fondo de la barra de pan. La barra de pan está caliente, nunca utilice las manos para quitar las aspas de amasado

. Introducción Especial

1、Para pan Rápido

El pan es realizado con polvo para hornear y soda para hornear que se active mediante la humedad y el calor. Para panes rápidos perfectos, sugerimos que todos los líquidos sean colocados en el fondo de la cacerola, los ingredientes secos en la superficie. Durante el mezclado inicial del pan rápido los ingredientes secos pueden quedarse en los bordes de la cacerola, puede ser necesario ayudar a la máquina a mezclar para prevenir grumos. Para ayudar a mezclar los ingredientes utilice una espátula de goma

2、 Acerca del programa Ultra Rápido

La máquina de pan puede cocinar una barra de pan en 1 hora con el programa ultra rápido. Estas dos configuraciones pueden cocinar el pan en 58 minutos, el pan es un poco más denso en su textura. El programa Ultra Rápido I es para hornear un pan de 680 grs. mientras que el programa Ultra Rápido II es para una barra de pan de 900 grs. Por favor tenga en cuenta que el agua debe estar caliente en un rango de 48 – 50ºC, usted debe utilizar un termómetro de cocina para medir la temperatura. La temperatura del agua es crítica en la ejecución del horneado. Si la temperatura del agua es muy baja, el pan no crecerá lo esperado; si la temperatura del agua es muy alta es muy probable que mate la levadura y esta no crezca, esto también afectará el horneado

. Limpieza y Mantenimiento

Desconecte la maquina de la energía y deje que se enfríe antes de limpiar

1. Cacerola: Frote por dentro y por fuera con un paño húmedo. No utilice ningún agente abrasivo para proteger la cubierta antiadherente. La cacerola debe estar seca por completo antes de instalarla
2. Aspas de amasado: Si le resulta difícil quitar la barra de amasado del eje, llene el contenedor con agua caliente y deje reposar por 30 minutos aprox. Luego el amasador puede ser fácilmente removible para ser limpiado. También limpie las aspas cuidadosamente con un paño de algodón húmedo, por favor verifique que tanto la cacerola como las aspas de amasado estén bien enjuagadas
3. Tapa y ventana: limpie la tapa por dentro y por fuera con un paño ligeramente húmedo
4. Casilla: delicadamente limpie la superficie exterior de la casilla con un paño mojado. No use limpiadores abrasivos para limpiar, esto puede deteriorar el brillo de la superficie. Nunca sumerja la casilla en agua para el limpiado
5. Antes de que la máquina de hacer pan sea embalada para su guardado, asegúrese de que esta completamente fría, limpia y seca, y coloque la cuchara y las aspas de amasado en el cajón, y la tapa cerrada

Introducción de los ingredientes del pan

1. Harina para pan

   La harina para pan posee un alto contenido de gluten (por esto puede ser llamada harina de gluten la cual contiene un alto contenido de proteínas), tiene una buena elasticidad y puede mantener la dimensión del pan después del levado. Como el gluten que contiene es mayor que el de la harina común puede ser utilizada para realizar panes de mayor dimensión y mejor fibra interior. La harina para pan es el ingrediente más importante para realizar pan
2. Harina Común

   La harina común está realizada con una mezcla suave de trigo y es aplicable para la realización de panes Express o tortas
3. Harina integral

   La harina integral está realizada con trigo integral molido, esta contiene la piel del trigo y gluten. La harina integral es más pesada y nutritiva que la harina común. El pan realizado con harina integral usualmente es de menor dimensión. Por lo tanto muchas recetas combinan la harina integral y la harina para pan para obtener mejores resultados
4. Harina de trigo negro

   La harina de trigo negro, también llamada "harina gruesa", es una clase de harina con alto nivel de fibra similar a la harina integral. Para obtener una dimensión mayor debe ser utilizada combinada con una alta proporción de harina para pan
5. Polvo para tortas

   El polvo para tortas está realizado con un molido suave de trigo o trigo de bajo nivel proteico, el cual es especialmente utilizado para realizar tortas. Diferentes harinas parecen ser similares, en realidad el rendimiento de la levadura o la absorción de varios tipos de harinas difieren mayormente por áreas de crecimiento, razones de crecimiento, procesos de molido y vida de almacenado. Usted puede elegir la harina de diferentes marcas para probar, el sabor y comparar en el mercado local, y seleccionar la que le de mejor resultado acorde a su propia experiencia y sabor
6. Harina de maíz y harina de avena

   La harina de maíz y la harina de avena están realizadas con el molido de maíz y avena respectivamente, las dos son ingredientes adicionales para realizar pan, y son utilizadas para acentuar el sabor y la textura
7. Azúcar

   El azúcar es un ingrediente muy importante para agregar un sabor dulce u color del pan. También ayuda a la levadura como alimento. El azúcar blanca es mayormente usada. El azúcar morena, azúcar molida o algodón de azúcar pueden llamados por requerimientos especiales
8. Levadura

   La levadura pasa por un proceso de amasado, luego produce dióxido de carbono, haciendo que el pan se expanda y suavizando la fibra interior. De todas maneras, la reproducción rápida de la levadura necesita carbohidratos en el azúcar y la harina como alimento

   1 cdita.. de levadura active seca = ¾ cdita.. de levadura instantánea
   5 cdita.. de levadura active seca = 1cdita.. de levadura instantánea
   2 cdita.. de levadura active seca = 1.5 cdita.. de levadura instantánea

   La levadura debe ser almacenada en la heladera, como esta puede morir a altas temperaturas, antes de utilizarla verifique la fecha de vencimiento. Vuelva a almacenarla en la heladera y lo antes posible después de cada uso. Usualmente la falla del levantamiento del pan es causada por la levadura muerta.
   Las formas descriptas debajo verificarán si la levadura está fresca y activa o no

   (1) Vierta ½ taza de agua tibia (45-50^{0}C) dentro de la taza medidora
   (2) Coloque 1cdita.. de azúcar blanca dentro de la taza y bata, luego rocíe 2 cdita.. de levadura dentro del agua.
   (3) Coloque la taza medidora en un lugar cálido por 10 min. aproximadamente. No bata el agua.
   (4) La espuma crecerá a 1 taza. De otra manera la levadura está muerta o inactiva.
9. Sal

   La Sal es necesaria para mejorar el sabor del pan y el color de la costra. Pero la sal

también puede restringir el crecimiento de la levadura. Nunca use mucha sal en la receta, si usted no quiere utilizar sal, omítala. Y el pan será más grande sin sal

10. Huevos

Los huevos pueden mejorar la textura del pan, haciendo que el pan sea más nutritivo y e mayor tamaño, agregue huevos de sabor especial al pan. Cuando los utiliza, estos deben ser pelados y batirlos

11. Grasa, manteca y aceite vegetal

La grasa puede hacer el pan más suave y con una mayor vida útil. La manteca debe ser derretida o cortada en partes pequeñas antes de ser usada,

12. Polvo para hornear

El polvo para hornear principalmente es utilizado para que crezca el pan Ultra Rápido y las tortas. Como no necesita tiempo de crecimiento y la producción de gas será formada

Baking powder mainly is used to rise the Ultra Fast bread and cake. As it do not need rise time and produce gas which will form bubble or soften the texture of bread utilizing chemical principle.

13.Soda

Los mismos principios que se mencionaron arriba. Esta puede ser utilizada en una combinación con el polvo para hornear.

14. Agua y otros líquidos

El agua es un ingrediente esencial para realizar pan. Generalmente hablando, la temperatura del agua apropiada oscila entre los 20ºC y los 25ºC. Pero la temperatura del agua para acelerar el levado es de 45-50ºC para el pan rápido. El agua puede ser reemplazada por leche fresca o agua mezclada con un 2% de leche en polvo, lo cual realza el sabor de pan e mejora el color de la costra. Algunas recetas pueden pedir jugo para realzar el sabor del pan, ej. Jugo de manzana, de naranja, limón, etc.

Cantidad de Ingredientes

Un paso importante en la realización de un buen pan es la utilización de las cantidades apropiadas de los ingredientes

Es contundentemente recomendado el uso de una taza medidora, cuchara medidora para obtener la cantidad exacta, de otra manera el pan se verá ampliamente influido

1. Medición de ingredientes líquidos

Agua, leche fresca o solución de leche en polvo, deben ser medidas con una taza medidora.

Observe el nivel de la taza medidora con los ojos horizontalmente

Cuando va a medir otros ingredientes como ser el aceite de cocina, lave la taza medidora para que no queden restos de otros ingredientes

2. Medición de ingredientes secos

Los ingredientes secos deben mantenerse en su estado natural y sin ser apretados, nivele la boca de la taza suavemente con las aspas para asegurarse una medida exacta

3. Secuencia de los ingredientes

La secuencia de colocación de ingredientes debe ser observada, generalmente hablando, la secuencia es: ingredientes líquidos, huevos, sal, y leche en polvo etc. cuando coloca los ingredientes, la harina puede mojarse completamente con los líquidos. La levadura

no puede ser colocada en la harina seca. Exclusivamente, la levadura no puede tocar la sal. Luego de que la harina fue amasada por un tiempo y que el sonido le recuerda poner las frutas dentro de la mezcla. Si la fruta es agregada muy temprano el sabor disminuirá después de un largo tiempo de mezclado. Cuando utiliza la función de retraso por un largo tiempo, nunca agregue ingredientes de corta duración como ser huevos, fruta, etc.

Guía de problemas y soluciones

No.	Problema	Causa	Solución
1	Humo de los hoyos de ventilación cuando está horneando	Algunos de los ingredientes se pegó a los elementos calientes o cerca, para el primer uso, coloque aceite en la superficies de los elementos calientes	Desenchufe la máquina de pan y limpie los elementos calientes pero tenga cuidado de no quemarse.
2	La costra de la base del pan es muy gruesa	Mantuvo el pan caliente y lo dejo adentro de la cacerola por un largo tiempo y el agua se evaporó demasiado	Saque el pan pronto sin mantenerlo caliente
3	Es muy difícil sacar el pan	El amasador se adhirió fuertemente al eje en la cacerola	Luego de sacar el pan, coloque agua caliente dentro de la cacerola y sumerja el amasador por 10 minutos, luego sáquelo y límpielo
4	No mezcla los ingredientes uniformemente y el horneado es malo	1. El programa del menú seleccionado es impropio	Seleccione el programa del menú apropiado
		2.luego de la operación, abrió la cubierta varias veces y el pan está seco, la costra sin color	No abra la cubierta en el período de levado
		3. la resistencia es demasiada y el amasador casi no puede rotar y mezclar adecuadamente	Verifique el hoyo del amasador, luego saque el pan y opérelo sin cargar, si no es normal, contacte al servicio técnico autorizado
5	Muestra "H:HH" después de presionar el botón **"comienzo/detención"**	La temperatura de la máquina es muy alta para hacer pan	Presione el botón **"comienzo/detención"** y desenchúfela, luego quite el pan y abra la cubierta hasta que se enfríe
6	Se escucha un ruido en el motor pero la masa no está mezclada	La cacerola está fijada impropiamente o la masa es demasiada para ser mezclada	Verifique si tanto la cacerola está fijada apropiadamente como la masa es acorde al recipiente y los ingredientes pesados exactamente.
7	El tamaño del pan es tan grande que empuja la cubierta	Es demasiada levadura o la harina es excesiva o el agua es demasiada o la temperatura ambiente es muy alta	Verifique los factores antes mencionados, reduzca la cantidad acorde a la verdadera razón
8	El tamaño del pan es demasiado pequeño o no ha crecido	No colocó levadura o la cantidad no es suficiente, además, la levadura puede tener una actividad pobre debido a que el agua es muy alta o la levadura fue mezclada con la sal, o la temperatura ambiente es muy baja	Verifique la cantidad y calidad de la levadura, aumente la temperatura ambiente apropiadamente
9	La masa es tanta que desborda de la cacerola	La cantidad de líquidos es demasiada para hacer la masa suave y la levadura es excesiva también.	Reduzca la cantidad de líquidos y mejore la rigidez de la masa
10	El pan derrumba en el medio cuando se está horneando la masa	1.utilice harinas que no estén refinadas y no puedan hacer que la masa crezca	Use harina para pan
		2. la levadura es muy rápida o la temperatura de la levadura es muy alta	La levadura debe ser usada a temperatura ambiente

		2. la cantidad de agua es excesiva y hace que la masa sea muy húmeda	Acorde a la habilidad de absorción del agua, ajuste el agua a la receta
11	El peso del pan es demasiado y denso	1. demasiada harina o poca agua	Reduzca la cantidad de harina o aumente el agua
		2. demasiadas frutas o demasiada harina de trigo integral	Reduzca la cantidad de los ingredientes correspondientes o aumente la cantidad de levadura
12	El centro del pan está vacío después de cortarlo	1.Agua o Levadura excesivas o sin sal	Reduzca apropiadamente el agua o la levadura y verifique la sal
		2.La temperatura del agua es muy alta	Verifique la temperature del agua
13	La superficie del pan tiene polvos secos	1. hay ingredientes muy pegajosos como ser manteca y bananas, etc.	No agregue ingredientes muy pegajosos en el pan
		2.stir not adequately for short of water	Check water and mechanical construct of bread maker
14	La costra es muy gruesa y èl color es muy oscuro cuando realiza tortas o comida con demasiada azúcar	Las diferentes recetas o ingredientes tienen grandes efectos en la realización del pan, el color al horneado puede volverse muy oscuro porque utilizó mucha azúcar	Si el color del horneado es demasiado oscuro para la receta con azúcar excesiva, presione el botón **"comienzo/detención"** para interrumpir el programa y adelante 5-10 minutos del tiempo de finalización. Antes de quitarlo debe dejar el pan o la torta por 20 minutos aproximadamente con la cubierta cerrada

LIBRO DE COCINA DE

1 taza =250 ml.
1 cucharada (cda.)= 3cdita.
1 cucharada (cda.) =15 ml.
1 cucharadita (cdita.)= 5ml
1 paquete de levadura seca = 8g

1. Pan blanco

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	250ml.	300ml.
Sal	1.5 cdita.	2 cdita.
Azúcar	2 cda.	2.5 cda.
Sémola de trigo de durum	120 gr.	150 gr.
Harina para pan	270 gr.	350 gr.
Levadura seca	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.
Aceite	2 cda.	2 ½ cda.
Programa: FRANCÉS		

5. Pan blanco tradicional

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	250ml.	330ml.
Margarina o manteca	1 cda.	1 ½ cda.
Sal	1 cdita.	1 ¾ cdita.
Leche en polvo	1 ½ cda.	2 cda.
Azúcar	1 ½ cda.	2 cda.
Harina para pan	450 gr.	520 gr.
Levadura seca	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.
Programa: BÁSICO		

2. Pan de nueces y pasas de uva

Consejo: agregue las pasas de uva y las nueces después de oír la señal acústica durante la segunda fase de amasado

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua o leche	250ml.	330ml.
Margarina o manteca	2 cda.	2 ½ cda.
Sal	1 ½ cdita.	2 cdita.
Azúcar	2 cda.	2 ½ cda.
Harina para pan	450 gr.	520 gr.
Levadura seca	1 ¼ cdita.	1 ½ cdita.
Pasas de uva	50 gr.	75 gr.
Nueces peladas y trituradas	30 gr.	40 gr.
Programa: BÁSICO		

3. Pan basto blanco

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Leche	280ml.	330ml.
Margarina o manteca	1 ½ cda.	2 cda.
Sal	1 cdita.	1 cdita.
Azúcar	2 cda.	3 cda.
Harina gruesa	380 gr.	510 gr.
Levadura seca	1 cdita.	1 cdita.
Programa: BÁSICO		

4. Pan de harina integral

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	250ml.	320ml.
Margarina o manteca	1 ½ cda.	2 cda.
Sal	1 cdita.	1 cdita.
Azúcar	1 cdita.	1 cdita.
Harina para pan	200 gr.	260 gr.
Harina integral	200 gr.	260 gr.
Levadura seca	1 cdita.	1 ¼ cdita.
Programa: TRIGO INTEGRAL		

9. Pan basto

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Harina gruesa		
Agua	240ml.	310ml.
Aceite	1 ½ cda.	2 cda.
Sal	1 cdita.	1 cdita.
Azúcar	¾ cda.	1 cda.
Harina para pan	380 gr.	500 gr.
Levadura seca	1 cdita.	1 ¼ cdita.
Programa: FRANCÉS		

6. Pan blanco Italiano

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	220ml.	280ml.
Margarina o manteca	2 ½ cda.	3 cda.
Sal	1 cdita.	1 cdita.
Azúcar	2 ½ cda.	3 cda.
Harina para pan	300 gr.	400 gr.
Levadura seca	1 ½ cdita.	1 ¾ cdita.
Sémola de maíz	80 gr.	100 gr.
Programa: BÁSICO		

7. Pan Dulce

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Leche fresca	210ml.	230ml.
Margarina o manteca	1 ½ cda.	2 cda.
Huevos	1	2
Sal	1 cdita.	1 cdita.
Miel	1 ½ cdita.	2 cdita.
Azúcar	3 cda.	4 cda.
Harina para pan	450 gr.	520 gr.
Levadura seca	1 cdita.	1 ¼ cdita.
Programa: DULCE		

8. Pan de papa

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua o Leche	170ml.	230ml.
Margarina o manteca	1 ½ cda.	2 cda.
Huevos	1	1
Puré cocido de papas	120 gr.	150 gr.
Sal	1 cdita.	1 ½ cdita.
Azúcar	2 cda.	3 cda.
Harina para pan	380 gr.	460 gr.
Levadura seca	1 cdita.	1 ¼ cdita.
Programa: BÁSICO		

15. Pan de trigo

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	150ml.	220ml.
Margarina o manteca	1 ½ cda.	2 cda.
Huevos	2	2
Miel	1 cda.	1 ½ cda.
Sal	1 cdita.	1 cdita.
Azúcar	2 ½ cda.	3 cda.
Harina integral de trigo	380 gr.	460 gr.
Levadura seca	2 ½ cdita.	4 cdita.
Programa: TRIGO INTEGRAL		

10. Pan irlandés

Suero de leche	220ml.
Huevos	2
Aceite	2 cda.
Harina	500 gr.
Azúcar	½ taza
Soda para hornear	1 cdita.
Sal	1 cdita.
Pasas de uva	1 taza
Programa: RÁPIDO	

11. Pan de arroz

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua de cocción de arroz	230 ml.	300 ml.
Harina para pan	400 gr.	520 gr.
Grano de arroz crudo	35 gr.	50 gr.
Azúcar	3 cdita	4 cdita
Levadura seca	0.9 cdita	1 cdita
Aceite	1 cda.	1 ½ cda.
Programa: BÁSICO		

12. Pan de zanahorias

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	250ml.	310 ml.
Manteca	1 ½ cda.	2 cda.
Harina para pan	450 gr.	520 gr.
Zanahoria en cubos chicos	56 gr.	70 gr.
Sal	1 cdita.	1 cdita
Azúcar	2 cda.	2 ½ cda.
Levadura seca	1 cda.	1 ¼ cdita.
Programa: BÁSICO		

13. Pan ultra rápido al pesto

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua a 45°C o 110 F (caliente)	270 ml.	340 ml.
Presto preparado	3 cda.	½ taza
Leche en polvo	1 1/3 cda.	2 cda.
Azúcar	1 1/3 cda.	2 cda.
Sal	½ cdita	2/3 cdita.
Harina para pan	380 gr.	500 gr.
Levadura seca	3 cdita.	4 cdita.
Programa: ULTRA RÁPIDO		

16. Pan de maíz

Leche	120 ml.
Huevos	3
Margarina o manteca	1/3 taza
Azúcar	¼ taza
Sal	1 cdita.
Harina	350 gr.
Harina de maíz	140 gr.
Polvo para hornear	5 cdita.
Programa: RÁPIDO	

17. Pan de higo y nuez-

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	250ml.	310ml.
Harina para pan	330 gr.	460 gr.
Harina de centeno	75 gr.	100 gr.
Sal	1 cdita.	1 cdita
Aceite	1	2
Higos cortados finos	35 gr.	50 gr.
Nueces peladas y trituradas	35 gr.	50 gr.
Miel	1 cda.	1 ½ cda.
Programa: BÁSICO		

18. Pan francés clásico

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	230ml.	300ml.
Sal	1 cdita.	1 1/3cdita
Azúcar	¾ cda.	1 cda.
Harina para pan	390 gr.	500 gr.
Levadura seca	1 ¼ cdita	1 ½ cdita
Aceite	1 cda.	2 cda.
Programa: FRANCÉS		

19. Pan ultra rápido de queso y pimienta

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua a 45°C o 110 F (caliente)	230ml.	300ml.
Queso suave de cabra	40 gr.	55 gr.
Leche en polvo	2 cda.	3 cda.
Sal	2/3 cdita	1 cdita
Azúcar	2 cda.	3 cda.
Pimienta negra molida	1 cda.	1 1/3 cda.
Harina para pan	410 gr.	520 gr.
Levadura seca	3 cdita.	4 cdita.
Aceite	1 cda.	2 cda.
Programa: ULTRA RÁPIDO		

14. Pan de arándanos y nueces

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Leche	120 ml.	160 ml.
Huevos	2	2
Manteca derretida	4 cda.	5 cda.
Azúcar	4 cda.	5 cda.
Sal	1 ½ cdita.	2 cdita.
Cáscara de limón	¾ cdita.	1 cdita
Harina para pan	380 gr.	500 gr.
Nueces peladas y molidas	40 gr.	60 gr.
Levadura seca	1 cdita.	1 ¼ cdita
Programa: DULCE		

21. Pan de canela, pasas de uva y nueces

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	220 ml.	270 ml.
Aceite	2 cda.	3 cda.
Canela	¾ cdita.	1 cdita
Azúcar negra	1 cda.	1 1/3 cda
Pasas de uva	60 gr.	80 gr.
Nueces	60 gr.	80 gr.
Sal	1 ½ cdita.	2 cdita
Harina para pan	350 gr.	460 gr.
Levadura seca	1 cdita	1 ¼ cdita
Programa: DULCE		

22. Pan para sándwich

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	220 ml.	300 ml.
Margarina o manteca	1 ½ cda.	2 cda.
Sal	1 ½ cdita	2 cdita
Azúcar	1 cda.	1 ½ cda
Harina para pan	380 gr.	500 gr.
Levadura seca	1 ¼ cdita	1 ½ cdita
Programa: SÁNDWICH		

20. Pan rico dulce

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	120 ml.	190 ml.
Huevos	2	3
Aceite	2 cda.	3 cda.
Azúcar	2 cda.	3 cda.
Sal	1 ½ cdita	2 cdita
Harina para pan	400 gr.	520 gr.
Pasas de uva	50 gr.	75 gr.
Levadura seca	1 cdita	1 ½ cdita.
Programa: DULCE		

23. Pan de vacaciones

Dimensión de la barra de pan	680 gr.	900 gr.
Agua	100 ml.	120 ml.
Leche	140 ml.	180 ml.
Aceite	2 cda.	3 cda.
Sal	1 ½ cdita.	2 cdita.
Azúcar	4 cda.	5 cda.
Harina para pan	380 gr.	500 gr.
Nueces pequeñas	60 gr.	80 gr.
Levadura seca	1 ½ cdita.	1 ¾ cdita
Programa: DULCE		

Mermelada

Es fácil hacer jaleas o mermeladas con la máquina de pan. Incluso si usted nunca hizo mermelada 950 gr.
Antes, vale la pena que pruebe, usted puede estar seguro de realizar mermeladas de sabores especiales

- Lave la fruta madura. Pele las manzanas, duraznos, peras y cualquier otra fruta dura de pelar
- Siempre utilice la cantidad recomendada para el programa MERMELADA. De otra manera la mermelada corre el riesgo de hervir muy rápido y derramarse
- Pese la fruta, córtela en pedazos pequeños (máximo 1 cm.) o agregue 2:1 de azúcar gelatinizada en cantidades específicas. No use azúcar normal o 1:1 de azúcar gelatinizada como la compota no quedará lo suficientemente densa
- Mezcle la fruta con el azúcar y comience el programa que corra automáticamente
- Luego de 1:20 horas se oirá la señal acústica, usted puede colocar la mermelada dentro de frascos de vidrio. Cierre el frasco contenedor

24. Mermelada de frutillas

Lave y limpie las frutillas, también córtela en pequeñas piezas o haga un puré. 900 gr.
2:1 azúcar gelatinizada 500gr.

Jugo de limón 1 cda.

- Mezcle los ingredientes en el contenedor con un recogedor plástico
- Seleccione el programa MERMELADA y comience
- Quite el remanente de azúcar en los lados del contenedor con una espátula
- Cuando de la señal acústica, quite el contenedor del artefacto con manoplas para horno
- Llene los jarros contenedores y ciérrelos

25. Mermelada de bayas

Descongele las bayas congeladas

2:1 azúcar gelatinizada 500gr.
Jugo de limón 1 cda.

- Mezcle los ingredientes en el contenedor
- Seleccione el programa MERMELADA y comience
- Quite el remanente de azúcar en los lados del contenedor con una espátula
- Cuando de la señal acústica, quite el contenedor del artefacto con manoplas para horno
- Llene los jarros contenedores y ciérrelos

26. Mermelada de naranja

Dados de naranjas pelados y delgados 900 gr.
Dados de limón pelados y delgados 100 gr.
2:1 azúcar gelatinizada 500gr.

- Pele las naranjas y los limones y córtelos en piezas
- Agregue el azúcar y mezcle los ingredientes en el contenedor
- Seleccione el programa MERMELADA y comience
- Quite el remanente de azúcar en los lados del contenedor con una espátula
- Cuando de la señal acústica, quite el contenedor del artefacto con manoplas para horno
- Llene los jarros contenedores y ciérrelos

Eliminación a favor del medio ambiente

Usted puede ayudar a proteger el medio ambiente!
Por favor recuerde las regulaciones locales al respecto: deshágase de los equipamientos eléctricos en un centro depósito de residuos apropiado